



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UZAYAN GÖZLEME

1 kase su

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

İçi için:

2 su bardağı rende tost peyniri

Kızartmak için:

4 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Hamur yoğrulur. Yaklaşık 15 dakika dinlendirilir. Sonra 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça un serpererek olabildiğince ince açılır. Yüzeyine yarım su bardağı peynir rendesi serpilir. Bohça gibi katlanır. Bu şekilde 4 gözleme hazırlanır. Yanmaz tavaya 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı konur. Bir tarafı pişince diğer yüzü çevrilir ve pişirilir. Kalan gözlemeler de aynı şekilde pişirilir.